

Herzlich Willkommen im RESTAURANT ANNO 1460!

Liebe Gäste,

über 550 Jahre mussten die Weißenhorner auf ihr Schlossrestaurant warten und wir freuen uns sehr, dass wir seit September 2017 in diesem historischen Ambiente zum kulinarischen Verweilen einladen dürfen!

Das ANNO 1460 bietet vielfältige, erlesene Gerichte, begleitet von Tapas Variationen und mit einem besonderen Schwerpunkt auf vegetarische Spezialitäten. Ergänzt werden diese durch tägliche Empfehlungen unseres Küchenchefs.

Großen Wert legen wir dabei auf Bioprodukte höchster Qualität gesicherter Herkunft und meisterhaft hausgemachter Zubereitung.

Wir hoffen, dass Sie sich hier im ANNO 1460 wohl fühlen und wünschen Ihnen schöne Stunden und einen guten Appetit!

Danke für Ihr Vertrauen!

Ihr Gastgeber & Küchenchef

Dan Serban

und das gesamte

ANNO 1460 Team

Speisen an fürstlicher Stätte

Bereits seit hundert Jahren residierten die Herren von Rechberg in Weißenhorn, ehe sie sich – anno 1460 – entschlossen, ein neues Schloss zu errichten. Ganz aus Stein gebaut überragte es einst mit seinem steilen Satteldach die städtische Fachwerksiedlung. Kaum vollendet, verließen die Rechberger jedoch Weißenhorn. Es folgten, ab 1507 die Fugger und mit ihnen kaiserliche Gäste – Maximilian I., dann Karl V. Für die war mehr Platz erforderlich und es entstand der „Weiße Bau“ – das Fuggerschloss, das mit einem Zwischenbau an den Rechbergbau angebunden wurde. Mehr als 300 Jahre pflegten die Fugger höfisches Leben in dem neuen Gebäudekomplex. Mitte des 19. Jh. übernahm die Stadt die Bauten und es folgten zahlreiche Umnutzungen, bis schließlich ab 2009 eine durchgreifende Generalsanierung erfolgte. Seit 2013 erstrahlen die Schlösser in neuem Glanz und bieten Raum für die städtische Verwaltung, für Kunst und Kultur und nun auch für kulinarischen Genuss. Dabei kann der Gast – zumindest in der warmen Jahreszeit – wählen zwischen



Blick auf die Schlösser und das Bräuhaus in Weißenhorn, um 1870



Blick auf die Schlösser und das ehemalige Bräuhaus um 1910

stimmungsvollen Räumen im Innern, einem gemütlichen Biergarten einem über der ehemaligen Stadtmauer und beschaulichen Platz auf dem Schlossplatz. Vollendet 2016 bildet er zusammen mit der Schlossgaststätte die Krönung.

Dr. Matthias Kunze
Museumsverwaltung

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen & frischem Schnittlauch	€ 8,00
Kürbiscremesuppe Hokkaido Kürbis & Kokosmilch, Kürbiskerne und feines Kernöl	€ 9,50
Tapasteller „ANNO 1460“ variiert je nach Tagesempfehlung - für 2 Personen - - auf Wunsch auch vegetarisch möglich -	€ 16,50 € 24,50
Ziegenkäse-Taler an Rucola Salat mit Beerendressing, karamellisierten Nüssen & Croutons	€ 13,50
Gemischter Vorspeisensalat & Cherrytomaten auf Rohkostsalat mit Balsamico-Beerendressing	€ 13,50

Klassiker

Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade	€ 24,50
gefüllt mit Schinken, Bergkäse & Gartenkräutern, dazu Kartoffeldippers und Kräuterdip	
Spanferkel-Rollbraten	€ 24,50
mit würzigem Rotkraut, Bratensauce und Mohnspätzle	
Rinderbraten vom Black Angus Rind	€ 24,50
Sous Vide gegart, Soße, Pfannengemüse & Spätzle	
Königlicher Schlossburger	€ 25,50
mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, BBQ-Sauce & Kartoffeldippers - exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -	
Grillpfanne „ANNO 1460“	€ 29,50
Kalbsschnitzel natur, Rinderstreifen, Schweinelendchen, Kräuter-Cevapcici, Maultaschen, Spätzle & Pilzrahmsauce	
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	€ 32,50
dazu Käsespätzle und Bratensauce	
Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten	€ 43,50
dazu Pfannengemüse, Kürbisrisotto & Chili-Öl - als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen	€ 48,50
Fischteller „ANNO 1460“	€ 32,50
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen, Pfannengemüse und schwarzem Vollkornreis mit Safran	

Empfehlungen der Küchenchef

Japanisches Hähnchen-Teriyaki dazu Pfannengemüse und bunter Reis	€ 24,50
Calamari & Chips mit Alioli Dip, Dippers, Zitrone und Beilagensalat	€ 24,50
Geschmorte Gänsekeule mit würzigem Rotkraut, Soße und Serviettenknödel	€ 28,50
Französische Barbarie Entenbrust dazu Pfannengemüse, Soße und bunter Reis	€ 28,50
Surf-Turf-Forest ab 2 Personen. Preis pro Person Oktopus, Garnelen, Entenbrust, Waldpilzen, bunter Reis & Trüffelöl	€ 37,50
Rinderfilet Wagyu A5+ Miyazaki, Japan 180g rosa gebraten mit Grillgemüse und Kartoffeldippers	€ 79,50

Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 59,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 53,00

Ziegenkäsetaler

Kürbiscremesuppe

Zitronensorbet

zur Neutralisation zwischen den Gängen

Hauptgang zur Wahl von à la Carte

mit Argentinischem Rinderfilet oder Surf-Turf-Forest: Aufpreis €18,50
mit Zwiebelrostbraten, Gänsekeule, Entenbrust oder Fischteller: Aufpreis € 9,50

Dessertvariation

Vegetarisch & Vegan, inkl. Beilagensalat

Mediterrane Focaccia mit Kürbisragout, Rucola, Kürbiskerne und feines Kernöl	€ 22,50
Würzige Spaghetti Gorgonzola mit gerösteten Nüssen und Rucola	€ 22,50
Vegetarischer Königlicher Schlossburger , mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce	€ 22,50
Getrüffelte Tagliatelle mit gerösteten Nüssen dazu Rote Beete-Gemüse, Parmesan und Rucola	€ 22,50
Waldpilzrisotto mit frischen Pilzen, Parmesan & Rucola	€ 22,50
Orientalisch gefüllte rote Paprika -leicht scharf- mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch und Tomatensugo	€ 22,50
In Maismehl gebackenes Gemüse mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi	€ 22,50
Asiatische Gemüsepfanne marktfrisches Gemüse mit pikanter Soße und buntem Reis	€ 22,50
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 17,50

Zusätzliche Beilagen, Saucen & Dips

- zusammen mit Hauptgerichtbestellung -

<u>Beilagen</u>	je € 5,50	<u>Saucen / Dips</u>	je € 3,50
* Spätzle		* Kräuterdip	
* Käsespätzle		* BBQ-Sauce	
* Kartoffeldippers		* Bratensauce	
* Grillgemüse		* Safransauce	
* Waldpilzrisotto		* Rahmsauce	
* Bunter Reis		* Wasabi-Mayonnaise	
* Kürbisrisotto			

*Aufpreis Beilagengedeck € 5,00

**Kleiner gemischter Baby Leaf Salat € 7,90
mit Cherrytomaten auf Rohkost**

Dessert

Gemischter Eisbecher	€ 9,70
Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis, dazu Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	
Tonkabohnen Crème Brûlée	€ 9,70
mit Walnusseis	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	€ 9,70
Vanilleeis & Sahne	
Vanille-Pannacotta	€ 9,70
mit frischen Beeren	
Dessertvariation aus unserer Patisserie	€ 13,50
- Ideal zum Teilen für 2 Personen -	€ 20,50

Kleine Desserts

Espresso & Vanilleeis mit Sahne	€ 6,50
Espresso & Vanilleeis als Affogato	€ 5,50
Vanilleeis mit Schuss	€ 7,50
mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	
Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schoko)	€ 3,00

Informationen

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Mi bis Sa	geöffnet ab 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr: wechselnde Business-Menüs
Di bis Sa	geöffnet ab 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr: à-la-Carte
Sonntag	Ruhetag
Küche	geöffnet bis 21.00 Uhr

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Feierlichkeiten und Veranstaltungen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung.
Fragen Sie gerne unser Service-Team!

Zusatzangebote:

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Angebote und die wechselnden Business-Menüs auf der Tageskarte.

Preise:

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

RESTAURANT ANNO 1460
Schlossplatz 1
89264 Weißenhorn
Tel.: 07309 - 40 14 856
Mail: info@anno-1460.de
www.anno-1460.de

Allergene und Zusatzstoffe: Fragen Sie gerne unser Service-Team!

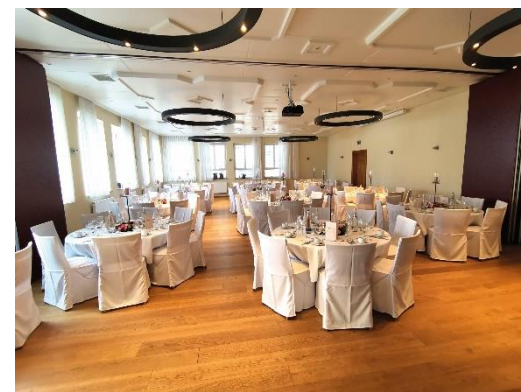
Geschenkgutscheine:

Geschenkgutscheine für das ANNO 1460 können Sie hier im Lokal erwerben!

Und für die ganz großen Feiern empfehlen wir:

Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel!

Die ideale Location für Ihre Feiern und Tagungen! Drei-Sterne-Hotel,
Kastanienbiergarten, neuer Festsaal und Event-Stadel!



Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel
Römerstraße 31; 89264 Weißenhorn/Attenhofen
Tel.: 07309 / 42 97 0; Fax: 07309 / 42 97 42;
info@neumaiers-landhotel.de
www.neumaiers-landhotel.de